



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK TAVA

Necip Usta

8 dilim levrek filetosu (yarım santim kalınlığında)
2 çorba kaşığı un
1/2 bardak rafine yağı
4 parça limon (veya 4 çorba kaşığı limon suyu)
1/2 limonun suyu
1/4 tatlı kaşığı tuz
2 adet yumurta
Sos Tartar

Balıkları bir kaba koyup limon suyu ve tuzu üzerlerine altüst ederek serpiniz.
Yumurtaı çukur bir kaptı çırpınız. Balıkları evvelâ una, sonra yumurtaya bulayınız.
Yağı tavaya koyup kızdırınız ve tavanın büyüklüğüne göre balıkları bir veya iki defada 2'şer dakika alt ve üstünü altın sarısı gibi kızartınız.
Yağsız olarak, dantel kâğıt üzerinde veya tevezide, limon ve maydanız yaprağı ile servis yapınız.
Ayrı olarak Sos Tartar verinız.
